



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Paires sauce chocolat et cannelle .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 c.à.c de cannelle
- 2 poires Conférence ou William
- 50 g de chocolat au lait

- Laver, sécher et éplucher les poires, laisser les queues, épépiner par le dessous à l'aide d'un couteau
- Dans une casserole d'eau bouillante, pocher les poires jusqu'à ce qu'elles soient tendres (10 minutes environ)
- Laisser refroidir les poires au réfrigérateur pendant 30 minutes
- Quelques minutes avant de servir, faire fondre le chocolat au bain marie avec 1 c.à.s d'eau
- Lorsque la texture est fluide, ajouter la cannelle. Mélanger, puis verser la sauce chocolat sur les poires
- Servir rapidement

